

Cônes tortillas saumon crème ciboulette

Recette festive, petit roulé de tortilla au saumon et à la crème ciboulette.



Entrée

Sans cuisson



Mise en place

Laver le concombre, le couper en deux, puis à l'aide d'un économe détailler des tranches fines.

Laver et préparer la roquette.

Monter la crème liquide en chantilly puis ajouter l'aneth fraîche, sel, poivre et quelques gouttes de citron vert, réserver au frais.

Egoutter légèrement les poivrons et oignons grillés.

Mise en oeuvre

Réaliser un cône avec la tortilla et ajouter un pic en bois, pour la maintenir fermé, puis ajouter les ingrédients :

- La crème fouettée aneth
- Le saumon fumé
- Le concombre
- Les poivrons et oignons
- La roquette

Servir avec le reste de crème fouettée et le citron vert.

Suggestion

6

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	60 g
Saumon fumé		200 g
Crème liquide		100 ml
Citron vert		0.5 pces
Aneth		5 g
Concombre		70 g
Roquette		30 g